

Muscadet Sèvre et Maine sur lie Les Gardelles



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Ce muscadet est produit en Loire-Atlantique au sud de Nantes

TERROIR : A la frontière avec la Bretagne, cette zone bénéficie d'un terroir de roches éruptives et métamorphiques du massif armoricain : micaschistes, gabbro amphibolite, granit et gneiss

VINIFICATION : Vinification classique des blancs : pressurage direct, vinification à température contrôlée, levure sélectionnée

ÉLEVAGE : Afin de rester sur la fraîcheur, le Muscadet AC n'est pas élevé "sur lie" .

CÉPAGES : Melon de Bourgogne 100%

SERVICE : 9 à 11°C

ACCORDS GOURMANDS : Des bouchées apéritives de la mer, plateau d'huitres fraîches, fruits de mer, poissons et fromages feront un bon accord.

www.lesvignoblesedonis.com